menute / & vna mollica di pane bianco grattuſciata / co vn poca di cipolla taglia ta menuta & ſoffrita vn poco / & vn poco di pepe / ſopra giognendoui vn bicchero dacqua meſcolarai tucte queſte coſe inſeme col cauiaro & farne vna frittata ó piu frigendola como ſe fáno quelle dellouа.

Et per fár il cauiaro / prenderai louа del ſturione aquella ſtagione & tempo ch ſono migliori luſtrioni / & caua fór de ledē ouа tucti quelli nerui ch hano p dentro la uandole con bono aceto bianco / ó uero co bono vino bianco / Et poſte ſopra vna tauola le laſciarai ſciuccár / poi le metti rai in qualch vaſo ſalandole co diſcre tione tánto ch baſti / & menale mco bñ i ſeme co la mano / ma dextramente p romperele manco ch ſia poſſibule / Et fatto queſto hauerai vn ſacco bel bianco di tela vn poco rada / & buttra li dentro queſto cauiaro p vn di & vna notte p ch ſi coli fora quella acqua ch fa il cauiaro / Et facto queſto il reponi rai i vn vaſo ben calcato & ben ſtretto cio e promendolo molto bene co le ma ni Et ſarai nel fondo del dutto vaſo tre o / quattro buſcuti p iquali poſſa vſcir la humidita ſe no fuſſe ben colato / tene do il dutto vaſo ben coperto poterai ma gnar del dutto cauiaro atuo piacere



## Vno bono Torantello.

Abi dellacqua co vn poco daceto & de la cruſca aſſai per cauar fora il ſale / & mettigli a bollir il torantello / facendolo cocer moderatamente / ma no troppo / & cotto caualo fora / & nettalo / & fallo ſtar amollo i laceto / Et p cognoſcer il bono quanto ſera piu graſſo / tanto ſia miglior / Et vole eſſer de la ventreſca del tono / Et vole eſſer ſodo & duro & non molle.

## La Tonnina.

Alla ſtar amollo i lacqua tepida ſei hor mutandogliella doi / o tre volte / & falla bollir vn pochetto cio e / doi o tre bolli poi cauala fuori / & mettila nellaceto

## Anguilla ſalata.

Cortica languilla & tagliala i pezzi larghi vna mano bollendola i lacqua p me za hora poi butta via ladutta acqua & mettila i altra acqua freda laſcia dola ancora bollir tanto ch ſia cotta / poi cauala fori & mettili ſopra della ceto & del petroſillo.

## Tucte ſalate o altro peſce ſalato de aqua dolce.

Alle ſtar amollo nellacqua tepida quattro o cinque hor / & faralle bollir i acqua per ſpatio de vna hora & piu & manco ſecundo el biſogno e che ſerano grande o piccole / & ſimelmente farai dogni ale